

La BOTTE

PER GELATI E GRANITE



Avreste mai immaginato di poter avere nel vostro locale
o durante un vostro evento una gelateria?

Emmedi ha pensato anche a questo realizzando "La Botte",
una vera e propria botte di legno con top e finiture in rame
che nasconde al suo interno un banco refrigerato a 3 o 6 pozzetti.



Caratteristiche

Il banco ha un'autonomia di ventiquattro ore plug-out e, grazie alle ruote poste alla base, può essere collocato ovunque desideriate.

All'esterno per cerimonie ed eventi street food e all'interno nel vostro ristorante o nel vostro locale per poter offrire ai vostri clienti gelati, granite e altri dolci.

"La Botte" ha un diametro di ottanta centimetri, un ingombro decisamente ridotto tale da permetterne la collocazione anche in spazi di piccola e media metratura. Il legno ed il metallo ne fanno un elemento d'arredo adatto ad ambienti moderni e rustici.

Vantaggi

Servendo il gelato direttamente in sala "La Botte" diventa un efficace strumento di marketing capace di invogliare i clienti all'acquisto proprio come accade quando passiamo davanti ad una gelateria.

Grazie anche al costo contenuto la "gelateria su ruote" permette di offrire un servizio professionale ed un veloce ritorno sull'investimento.

Quando poi arriva l'ora di chiudere il locale mettete in carica "La Botte" ed il giorno seguente sarà pronta per seguirvi ovunque vogliate.

EMMEDI INOX

Produciamo semilavorati in acciaio inox per gli ambienti bar dedicati a tutti gli operatori dell'arredamento con un'ampia gamma di semilavorati refrigerati e neutri in grado di riunire un'elevata qualità tecnologica e funzionale con un'estetica e un design di alto livello.

Emmedi S.r.l. Lavorazioni su misura in
acciaio inox per ambienti bar
Indirizzo: Via Ugo La Malfa, 23 - 61032
Bellocchi di Fano (PU) Italy
Telefono: +39 0721 855084
Fax: +39 0721 859147
Email: info@emmedi-inox.it

